

Landhotel



Huber am See

Huber am See

# Bankettmappe

Feste, Feiern, Veranstaltungen



# Was sie noch wissen sollten Feiern direkt am See

## Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihr Interesse an der Durchführung Ihrer Veranstaltung in unserem Haus. Mit dieser Mappe möchten wir Ihnen ein paar Eckdaten und Informationen über unser Hotel und Restaurant Huber am See zur ersten Vorbereitung Ihrer Feier an die Hand geben. Räumlichkeiten für Ihre Veranstaltung haben wir reichlich, ob eine Feier mit rauschendem Fest oder im kleinen Kreise:

### Menüvorschläge

Gerne erstellt unser Küchenchef gemeinsam mit Ihnen ein Menü ganz nach Ihrem Geschmack! Nur nach **telefonischer** Termin-  
absprache möglich mit Herrn Wendl (Küchenchef)

### Musik

Bis **spätestens** 24.00 Uhr, muss die Musik vollständig aus sein!

Um spätestens 1.00 Uhr endet die Feier und die Gäste verabschieden sich.

### Gedeckgeld & Co.

In unserem Gedeckgeld sind Kerzen, Servietten, Menükarten, und Weingläser enthalten pro Pers. € 4,00

Zusätzlich wäre möglich:

- Blumen vom Haus, z.B. Rosen im Glas € 7,50
- Hussen 8 € (pro Stuhl)
- Korkgeld: 15 € (pro Flasche)
- Tellergeld: 2,50 € (pro Person)
- Umdecken von einer Räumlichkeit zur

### Hotel

Sofern Sie für Ihre Gäste Zimmer in unserem Hotel benötigen, empfehlen wir eine rechtzeitige Vormerkung / Reservierung. Bildmaterial, über unsere 42 Hotelzimmer, Informationen zu den Übernachtungsmöglichkeiten finden Sie im Internet unter [www.landhotel-huber.de](http://www.landhotel-huber.de) Zimmerreservierungen telefonisch oder per Mail möglich unter 08177 / 9370

### ➤ **WICHTIG:**

- Bitte bis 24 Std. vor Beginn der Feierlichkeit die Personenzahl mitteilen. Alles was danach noch an Personen vermindert/storniert wird, wird in Rechnung gestellt.
- Stornierung: Hotel und Restauranträume bis 14 Tage vorher kostenlos  
1 3 - 0 Tage vorher berechnen wir 50 %
- Preisangaben: alle Preise sind unter Vorbehalt, Änderungen sind möglich.

### Die Räume

Seeblick 1 bis zu 41 Pers. (exklusiv mind. 30 P.)

Seeblick 2 bis zu 75 Pers. (exklusiv mind. 65 P.)

Festraum bis zu 114 Pers. (exklusiv mind. 108 P.)

Kaminstüberl bis zu 17 Pers. (exklusiv mind. 12 P.)

Bauernstube bis 20 Pers. (exklusiv mind. 15 P.)

Fischerstube bis 12 Pers. (exklusiv mind. 8 P.)

Bei Sonnenschein unsere Seeterrasse / Biergarten bis zu 180 Pers. (bis 22.00 Uhr)

Sommergarten 50 Pers. (Mai - September) beheizt Aufpreis € 80.-

### Der schönste Tag am See

-Ein Empfang direkt am See. Ob Champagner- Sekt- Prosecco oder Canapes, ganz nach Ihrem Wunsch.

Für den extra Aufwand berechnen wir

€ 150,- bis € 250 (je nach Aufwand / je nach Pers.zahl)

- Für Sekttempfang auf der Terrasse / Sommergarten berechnen wir € 60,- Aufpreis

Auf Wunsch: Feuerschale € 80



# Huber am See

## Canapes

Obazda oder Kräuterfrischkäse	€ 1,80
Gekochtem Schinken	€ 1,90
Italienischer Salami	€ 1,90
Südtiroler Speck	€ 2,-
Büffelmozzarella und Tomate	€ 2,50
Verschiedene Käsesorten	€ 2,50
Hausgeräuchertes Renken- und Saiblingsfilet, gebeizter Lachs	€ 3,50
Krabben in Dilldip	€ 3,30
Schweinemedallions	€ 3,30
Roastbeefscheiben	€ 3,30

\*\*\*

Grissini im Parmaschinkenmantel  
Stück € 2,-

Brez'nstangerl Stück € 1,20

Butterbreze Stück € 2,-

Süßes Gebäck/ Schnitten  
von unserem Konditor Stück ab € 2,80

## Kaffee & Kuchen

Portion Kaffee € 4,70

Portion Tee € 4,20

Cappuccino € 4,50

Kanne Kaffee € 15,-

**Hausgemacht aus unser Konditorei**

Stück Kuchen € 3,90

Stück Torte € 4,20

Hochzeitstorte, ganze Kuchen & Torten nach Vereinbarung

## Sekt & Co

### Aperitif

Aperol Spritz € 7,90

Hugo € 7,90

Lillet Berry € 7,90

Glas Prosecco 0.1l € 4,-

Glas Prosecco mit Holundersirup oder

Himbeermark € 4,50

### Tegernseer Partyfaß'l (15 Liter)

€ 135,00

### Champagner

Moet & Chardon Imperial 0.75l € 95,-

Pommery Brut Royal 0.75l € 87,-

Veuve Cliequot Parsadine 0.75l. € 98,-

### Sekt

Fürst von Metternich 0.75l € 26,-

Huber's Privat- Cuvee

Deutscher Rieslingsekt, trocken 0.75l

€ 23,-

Piccolo 0.2l. € 6,50

### Prosecco

Prosecco Spumante Brut della Marca Trevigiana IGT  
" Bertoldi"

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen

Duft von grünem Apfel und Zitrus, lang anhaltende  
feine Perlage 0.75l € 19,50

Prosecco Valdo

Valdobbiadene Superiore Extra Dry D.O.C.G.



## TORTEN UND KUCHEN

Das Backen ist beim Huber noch richtige Chefsache: Unser Konditor begeistert unsere Gäste seit Jahren mit seinen Kuchen und Torten. Klassische Hochzeitstorten, süße Gebäckteile - köstlich gefüllt - für einen Stehempfang der „süßen“ Art. Auch Ihren ganz individuellen Ideen sind keine Grenzen gesetzt! Sprechen Sie uns gerne an!

### Hochzeitstorten

- (je nach Aufwand)
- 2-stöckig ab € 280,-
- 3-stöckig mit Rosen ab € 375,-
- ohne Rosen ab € 350,-
- Erdbeerherz ab 190,00

### Ganze Kuchen ab € 48.-

- Käsekuchen (mit oder ohne Rosinen)
- Aprikosen-Mandelkuchen
- Linzertorte
- Apfelkuchen
- Mohnkuchen
- Obstkuchen jeder Art
- Bisquitrolle gefüllt
- Käse-Obstkuchen (mit Kirschen, Mandarinen, Aprikosen oder Pfirsich)
- Rhabarberkuchen
- Tiramisu

### Blechkuchen ab € 48.-

- (je nach Blechgröße)
- Apfelkuchen
- Kirschkuchen
- Zwetschkuchen
- Rhabarberkuchen
- Donauwelle

### Gebäck ab € 3,50

(ab 10 Stück pro Sorte buchbar)

- Nusshörnchen
- Auszogne
- Krapfen
- Windbeutel mit Obstsahne
- Apfeltaschen

### Torten ab € 62.-

- Schwarzwälder Kirschtorte
- Buttercrèmetorten  
(Vanille, Schokolade oder Mokka)
- Herrentorte
- Nuss-Sahnetorte Käsesahnetorte
- Schoko- oder Erdbeersahnetorte
- Flockensahne



## Vorspeisen (Preise pro Person)

- Gruß aus der Küche-  
hausgemachtes Griebenschmalz, Obazda, Kräuterfrischkäse & Butter, Breznstangerl, Brotkorb € 7,90
- Antipastiplatte-  
verschiedenen mediterrane Schmankerl in der Etagere serviert € 16.-
- Huber's Fischvorspeisenplatte in der Etagere serviert-  
Aus der hauseigenen Räucherrei, Filet von der Starnberger Seerenke, Saibling, gebeizter Lachs, hausgemachte Meeresfrüchtesalat, Sahnemeerrettich, Honig- Dilldip, Marktsalate, Knoblauchbrot € 16.-
- Ziegenmilchkäse mit Honig gebraten, Wildkräutersalat, geröstete Nüsse in altem Balsamico € 12.50
- Italienischer Burrata mit bunten Tomaten, Basilikum, Rucola & Knoblauchbrot € 14.-
- Vitello tonnato-  
Kalbsrückenscheiben in pikanter Thunfischsauce, Kapern, Kirschtomaten & Knoblauchbrot € 13.50
- Carpaccio von der Rinderlende mit Wildkräutersalat, Kirschtomaten, Basilikum, gehobeltem Parmesan in altem Balsamico & Olivenöl € 14.50
- Marktfrische Blattsalate mit gebratenen Egerlinge, Speckkrusterl, Kirschtomaten & gerösteten Brotwürfel in Gartenkräuter dressing € 9.50
- Bunte frische Marktsalate mit Gartenkräuter in Hausdressing oder Essig/Öl € 7.50
- Thunfischcarpaccio mit Avocado, Zitronengras, Ingwer, Chili & Koriander in Teriyaki- Limonensauce € 15.-
- Hausgeräichertes Saiblingsfilet an frischen Marktsalaten, Sahnemeerrettich, Baguette € 14.50
- Marinierte Gambas auf Ananascarpaccio & frische Marktsalate, Kirschtomaten, Basilikum in Limonen- Kräuterdressing € 13.50



## Wählen aus den Gerichten für Ihr Menü

### Suppen

-Festtagssuppe-

Tafelspitzbrühe mit hausgemachten Griesnockerl, Käslaiberl, Markklößchen  
& Pfannkuchenstreifen € 7.80

\*

-Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis, geröstete Kerne & Kürbiskernöl € 6.80

\*

-Spezialität des Hauses-

Huber's Fischsuppe mit verschiedenen Edelfischfilets & Garnele, Gemüse, Kräuter,  
in pikantem Tomaten-Weinsud, Knoblauchbrot € 12.-

\*

-Kambodschanische Fischsuppe-

verschiedene Edelfischfilets, Garnele & Meeresfrüchte mit Gemüse, Ingwer, Glasnudeln,  
Koriander in Zitronengras- Kokosmilch- Curryrahm € 13.-

\*

-Radlfahrersupp'n-

Tafelspitzbrühe mit Brat- & Breznknödeleckerl, Schnittlauch € 6.-

### Vegetarisch/ Vegan

-Vegan-

Roter Kichererbsen- Kokosmilch- Curry mit Gemüse, rote Zwiebeln, Ingwer & Koriander, Safran-  
Basmatireis € 15.50

\*

-Huber's Veggi- Burger-

mit veganem Erbsen-Protein-Patty, rote Schmorzwiebeln, Chilidip, Tomate, Gurke Rucola,  
gebackene Kartoffelecken, Marktsalate € 16.50

\*

-Südtiroler Tris-

Schlutzkrapfen, Kas- & Spinatknödel mit brauner Butter,  
Brösel & Parmesan, frische Marktsalate in Kürbiskernöl € 16.-

\*

-Frisch gekochte Tagliatelle mit getrüffeltem Egerling-Steinpilzrahm, Kirschtomaten & Basilikum,  
Marktsalate € 17.50

\*

-Gnocchi ai Formaggi-



Wählen aus den Gerichten für Ihr

## Hauptgerichte

### -Fleisch-

*Schweineschulterbraten* frisch aus dem Rohr mit reschem Kruster'l, Franziskaner Biersoßerl, handgedrehte Kartoffelknödel & Speckkrautsalat € 14,-

Knusprig gebratener *Spanferkelkeulenbraten* an Franziskaner- Biersoßerl, hausgemachte Brezknödel & frische Marktsalate in Senfdressing € 19,-

Gesottener *Tafelspitz* an Meerrettichschaumsauce, frisches Gemüse & Kräuterkartoffeln € 19.80

*-Ambacher Bratenauswahl-*

Knusprige Schweinshax'n, Spanferkelkeule, Kalbschulterbraten & frische Bauernente mit zweierlei Soßen, Knödelvariationen & frische Marktsalate € 22.-

Gegrillte *Schweinemedallions* an getrüffelter Steinpilz-Egerlingrahmsauce, hausgemachte Spätzle & frische Marktsalate € 23.-

*-Bayrisches Schmankerl-*

Zarte *Ochsenbackerl* im Steinofen geschmort an Thymian- Merlotsauce, Süßkartoffelpüree, Frühlingsgemüse € 24.-

*Kalbsrückensteak* an Pfefferrahmsauce, Schmortomaten, wilder Brokkoli, Spinat-Ricottaravioli € 27.50

*Rinderlende am Stück* rosa gebraten an Rotweinsauce, geschmorte Kirschtomaten, Kartoffelgratine & Grillgemüse € 27.-

Zart gegrilltes *Ochsenfiletsteak* mit Steakpfeffer an kräftiger Portweinjus, Kartoffelgnocchi & Grillgemüse € 32.-

*-Wild aus heimischen Wäldern-*

Zarte *Rehkeulenbraten* im Steinofen geschmort, Preiselbeeren, Rotwein- Schwammerlsauce, hausgemachte Spätzle & Ofengemüse € 23.50

*Hirschlendchen* rosa gebraten an Thymian- Zweigeltsauce, Preiselbeeren, Kartoffel- Sellerienüsse & Ofengemüse € 22.50



Wählen aus den Gerichten für Ihr Menü

## Hauptgerichte

-Fisch-

Filet von der fangfrischen Lachsforelle mit frischen Kräuter gebraten auf Grillgemüse an Riesling- Butterschaumsauce, Minischmorkartoffeln € 23.50

Filet von der Starnberger Seerenke in der Mandelkruste gebraten an Schnittlauchschaumsauce, Frühlingsgemüse & Kartoffelwürfel umlegt € 22.-

-Huber's Fischtris-

Filet von der Starnberger Seerenke, Saibling & Zander mit Gartenkräuter gebraten auf Blattspinat an Safransauce, Minischmorkartoffeln € 26.-

Zanderfilet in Butter gebraten auf frisch gekochte Tagliatelle, Hummerschaumsauce, geschmorte Kirschtomaten, Basilikum & frische Marktsalate € 26.50

-Cacciucco alla Livornese-

Toskanischer Fischeintopf mit verschiedenen Edelfischfilets, Gambas, Meeresfrüchte, Gemüse & pikantem Krustentiersud im Steinofen überbacken, dazu Knoblauchbrot € 25.50

-Original Flammlachs- Norwegisches Lachsfilet pikant gewürzt am offenen Feuer gegart, Ofenkartoffel mit Schmand, frische Marktsalate € 28.- ( ab 10 Pers.)

- Panna Cottacreme mit Himbeermus und Früchten € 6,90

- Hausgemachtes Beerentiramisu mit frischen Früchten & Eis € 7.50

-Huber's Dessertteller- verschiedene süße Leckereien € 10,50

Hausgemachte Marilleneisknödel auf Beerengrütze, Vanillesahne € 7,50

Zweierlei Mousse au chocolate auf Fruchtspiegelherz & frische Früchte € 8.90

Bayrischcreme mit Himbeermark € 7.50

Hausgemachter karamelisierter Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster/ Apfelmus € 8,50

-Veegan-

## Dessert





# Huber am See

## Adressen für die schönsten Stunden

### Bootsverleih

Fischerei Reichart  
in Seeheim 08177/552  
E-Boot: € 25 / Std.  
Ruderboot ab 12 € / Std.

Fischerei Sebald  
Elektro-, Ruder- und  
Segelbootverleih  
Nördliche Seestr.22  
82541 Ammerland  
08171- 9132

### Brautmoden

Brautstudio M  
Obermarkt 56  
82515 Wolfratshausen  
08171- 7715

Mode Studio  
Ewa Materak  
Jechkenstr. 13  
82538 Geretsried  
08171 - 30010322

HOFLA Studio  
Hochzeitplaner  
Stembacher Weg 18  
82137 Aindorf  
0176 - 34482470  
Penzberg  
0171 - 4695127  
oder 08856 - 60 89 089

### Musik

Hans Ketelhut  
Dompfaffenweg 12 E  
82538 Geretsried  
08171- 90427  
Mobil: 0172-8904269

„Alpensound“  
Max Grasmüller  
08041 - 7932951

„Die Heufelder“  
Christian Kellerer  
08062 - 4931

„Zither“ Alleinunterhalter  
Michael Bissinger  
0171 - 430 60 57

Easy Rider (Coverband)  
0178 - 564 028 5

„Trombosound“  
**Fotoatelier**  
Fotografie Höck / Berg b.Starnberg  
08151 - 51640

Fotostudio Dörr / Wolfratshausen  
08171 10177

### Schmuck

Schmuck „Thanner“  
Wolfratshausen  
08171 - 10603

Conny Brönnner  
Wolfratshausen  
08171 - 217714

Goldschmiede „Döbler“  
Wolfratshausen  
08171 - 10603

### Blumenschmuck

„Die Blume“  
Seeshaupt  
08801-2400

„Vintage Living and Flowers“  
Münsing  
01520 - 9804318

Blumen „Bartl“  
**Taxi**

Schwuchow  
08171 - 910222

Kottysch  
08171 - 43200

Alpentaxi Seeshaupt  
0170 - 9997080



## Geburtstagsmenü

-Bruschetta-

\*\*

Marinierte Gambas auf Ananascarpaccio & frische Marktsalate, Kirschtomaten, Basilikum in  
Limonen- Kräuterdressing

\*\*

-Wild aus heimischen Wäldern-

Zarte Rehkeulenbraten im Steinofen geschmort, Preiselbeeren, Rotwein- Schwammerlsauce  
hausgemachte Spätzle & Ofengemüse € 42.50

oder

Filet von der fangfrischen Lachsforelle mit frischen Kräutern gebraten auf  
Grillgemüse an Riesling- Butterschaumsauce, Minischmorkartoffeln € 43.50

oder

Frisch gekochte Tagliatelle mit getrüffeltem Egerling-Steinpilzrahmsauce,  
Kirschtomaten & Basilikum, Marktsalate € 37.50

\*\*

Hausgemachtes Beerentiramisu mit frischen Früchten & Eis

## Hochzeitsmenü

-Gruß aus der Küche-

hausgemachtes Griebenschmalz, Obazda, Kräuterfrischkäse & Butter,  
gemischter Brotkorb, Brez'nstangerl

\*\*

-Festtagssuppe-

Tafelspitzbrühe mit hausgemachten Griesnockerl, Käslaiberl, Markklößchen  
& Pfannkuchenstreifen

\*\*

Gegrillte Schweinemedallions an Steinpilz- Egerlingrahmsauce,  
hausgemachte Spätzle & frische Marktsalate € 44.30

oder

Zanderfilet in der Mandelkruste gebraten an  
Schnittlauchschaumsauce, Frühlingsgemüse & Kartoffelwürfel umlegt € 45.30

oder

-Südtiroler Tris-

Schlutzkrapfen, Kas- & Spinatknödel mit brauner Butter,  
Brösel & Parmesan, frische Marktsalate in Kürbiskernöl € 39.30

\*\*

Zweierlei Mousse au Chocolate auf Fruchtspiegelherz & frische Früchte